

NORMLISTEN 2019

SPISELIG – IKKE MATSOPP – GIFTIG – MEGET GIFTIG

Normlisten er laget for soppkontrollører for at kontrollørene skal ha en standard å forholde seg til når de veileder publikum. Forfatterne av soppbøker og på nettet har alle varierende oppfatning av de enkelte soppartenes matverdi. Vurdering av om en soppart er meget god (i mange bøker angitt med *** eller mindre god *) er i noen grad en smakssak. Vurdering av giftigheten for noen arter er også forskjellig. Årsaken kan være at gammel «viten» i eldre bøker er avløst av nyere kunnskap eller at allergiske reaksjoner og individuelle intoleranser vurderes forskjellig. Som eksempler på slike uoverensstemmelser kan vises til kategorisering av riddermusserong og rødskrubb som i noen bøker angis som gode matsopper i andre som giftige!

For noen arter er angitt at det kreves sterk varmebehandling ved tilberedning. Med dette menes at varmebehandlingen (steking, koking) skal være tilstrekkelig lang til at alle soppbitene er gjennomvarme. Med avkoking menes at soppen skal kokes i vann i 5-10 minutter og kokevannet helles vekk før tilberedning starter.

Listen skal gi soppkontrollørene lett og trygg tilgang til nyeste kunnskap og i størst mulig grad føre til lik informasjon på soppkontroller. Listen har fire kategorier: *spiselig – ikke matsopp – giftig og meget giftig*. De fleste artene i kategorien *ikke matsopp* har fått en tilleggs kommentar for at kontrolløren kan komme publikum i møte med noen utfyllende opplysninger. Normlisten er ikke uttømmende og soppkontrollører kan godkjenne matsopper som ikke står på listen.

Den første utgaven av Normlisten ble utarbeidet av Nyttvekstforeningens Forum for soppakkyndige i år 2000. Siden er den oppdatert flere ganger – både med nyere opplysninger og med flere arter. Listen omfatter ikke bare de artene som er ført opp på Norges sopp- og nyttevekstforbunds Pensumliste, men har i tillegg en del andre vanlige sopper som folk kommer til kontroll med. Denne utgaven av Normlisten er justert i forhold til forrige utgave fra 2003 av Norges sopp- og nyttevekstforbunds Fagmykologiske råd. Endringer fra Normlisten 2017 er markert i rød skrift.

Denne filen inneholder Normlisten sortert etter norske navn, Normlisten sortert etter vitenskapelige navn og Normlisten sorter etter normlistestatus. Den nyeste, oppdaterte Normlisten er alltid tilgjengelig på soppognyttvekster.no/sopp.

Oslo 24. oktober 2018

Fagmykologisk råd



**NORGES SOPP-
OG NYTTEVEKSTFORBUND**

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Laccaria amethystina</i>	Ametystsopp	Spiselig	
<i>Agaricus campestris</i>	Beitesjampinjong	Spiselig	
<i>Boletus calopus</i>	Besk rørsopp	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Besk svovelsopp	Giftig	
<i>Gyromitra infula</i>	Bispielue	Spiselig	Ingen morkler spises rå. Vanskelig å skille fra narrelue <i>Gyromitra ambigua</i> som er giftig.
<i>Tricholoma aestuans</i>	Bitter riddermusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Gymnopilus</i> spp.	Bittersopper	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
<i>Tricholoma fulvum</i>	Bjørkemusserong	Spiselig	
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Bjørkeøsterssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Bjørkevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Lepista nuda</i>	Blå ridderhatt	Spiselig	
<i>Cortinarius collinitus</i>	Blåbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Blågrå østerssopp	Spiselig	
<i>Cortinarius camphoratus</i>	Blåkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Hydnum repandum</i>	Blek piggsopp	Spiselig	
<i>Gyromitra gigas</i>	Blek sandmorkel	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Boletus luridiformis</i>	Blodrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Blodsjampinjong	Spiselig	
<i>Sparassis crispa</i>	Blomkålsopp	Spiselig	
<i>Tricholoma guldeniae</i>	Broket musserong	Spiselig	
<i>Peziza badia</i>	Brun begersopp	Spiselig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Brun fluesopp	Giftig	
<i>Tricholoma arvernense</i>	Brungul musserong	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Tricholomopsis decora</i>	Brungul stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Cortinarius traganus</i>	Brunkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Leccinum scabrum</i>	Brunskrubb	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Cortinarius orellanus</i>	Butt giftslørsopp	Meget giftig	
<i>Agaricus bitorquis</i>	Bysjampinjong	Spiselig	
<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Duftvokssopp	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Agaricus bisporus</i>	Dyrket sjampinjong	Spiselig	
<i>Hygrocybe pratensis</i>	Engvokssopp	Spiselig	
<i>Otidea onotica</i>	Eseløre	Spiselig	
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falsk kantarell	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Albatrellus ovinus</i>	Fåresopp	Spiselig	
<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Fiolett svovelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lepista multiformis</i>	Fjellridderhatt	Spiselig	
<i>Galerina marginata</i>	Flatklokkehatt	Meget giftig	
<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Fløyelspluggsopp	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Fløyelsrørsopp	Spiselig	
<i>Albatrellus confluens</i>	Franskbrødsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frostvokssopp	Spiselig	
<i>Lyophyllum shimeji</i>	Furuknippesopp	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Furukonglehatt	Spiselig	
<i>Lactarius deliciosus</i>	Furumatriske	Spiselig	
<i>Sarcodon squamosus</i>	Furuskjellpigg	Spiselig	
<i>Tricholoma virgatum</i>	Gallemusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tylopilus felleus</i>	Gallerørsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Russula emetica</i>	Giftkremle	Giftig	
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	Giftparasollsopp	Meget giftig	Ett norsk funn i 2017. Norsk navn er foreløpig
<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftrødspore	Giftig	
<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftsjampinjong	Giftig	
<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Grå blekksopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Amanita excelsa</i>	Grå fluesopp	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødne fluesopp.
<i>Tricholoma terreum</i>	Grå jordmusserong	Spiselig	
<i>Lyophyllum decastes</i>	Grå knippesopp	Spiselig	
<i>Volvariella volvacea</i>	Grå sliresopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Tricholoma portentosum</i>	Gråmusserong	Spiselig	
<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Granklubbesopp	Spiselig	
<i>Strobilurus esculentus</i>	Grankonglehatt	Spiselig	
<i>Lactarius deterrimus</i>	Granmatriske	Spiselig	
<i>Sarcodon imbricatus</i>	Granskjellpigg	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Clitocybe odora</i>	Grønn anistraktsopp	Spiselig	
<i>Amanita phalloides</i>	Grønn fluesopp	Meget giftig	
<i>Russula aeruginea</i>	Grønnekremle	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
<i>Amanita citrina</i>	Gul fluesopp	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
<i>Craterellus lutescens</i>	Gul trompetsopp	Spiselig	
<i>Ramaria "flava"</i>	Gule-blekgule korallsopper	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Gullmosehatt	Spiselig	
<i>Phaeolepiota aurea</i>	Gullskjellsopp	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
<i>Russula decolorans</i>	Gulrød kremle	Spiselig	
<i>Hygrophorus karstenii</i>	Gulskivevokssopp	Spiselig	
<i>Otidea leporina</i>	Hareøre	Spiselig	
<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Heggetraktsopp	Spiselig	
<i>Armillaria</i> spp.	Honningsopper	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
<i>Lactarius trivialis</i>	Hulriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Amanita virosa</i>	Hvit fluesopp	Meget giftig	
<i>Clitocybe connata</i>	Hvit knippesopp	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
<i>Lactarius piperatus</i>	Hvit pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Psathyrella candolleana</i>	Hvit sprøsopp	Spiselig	
<i>Boletus luridus</i>	Ildrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Lepista irina</i>	Irisridderhatt	Spiselig	
<i>Stropharia aeruginosa</i>	Irrgrønn kragesopp	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Issvullssopp	Spiselig	
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Judasøre	Spiselig	
<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Kaffebrun traktsopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Clavulina coralloides</i>	Kamfingersopp	Spiselig	
<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Kamfluesopper	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Cantharellus cibarius</i>	Kantarell	Spiselig	
<i>Hygrocybe conica</i>	Kjeglevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Langermannia gigantea</i>	Kjemperøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Kjempetraktmusserong	Spiselig	
<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Klubbetraktsopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Cortinarius varius</i>	Klumpslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Lactarius glyciosmus</i>	Kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Agaricus augustus</i>	Kongesjampinjong	Spiselig	
<i>Tricholoma matsutake</i>	Kransmusserong	Spiselig	
<i>Cortinarius triumphans</i>	Kransslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Inonotus obliquus</i>	Kreftkjuke	Ikke matsopp	Uttrekk/avkok/te er ufarlig.
<i>Hygrophorus russula</i>	Kremlevokssopp	Spiselig	
<i>Pleurocybella porrigens</i>	Krittøsterssopp	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
<i>Lactarius helvus</i>	Lakrisriske	Giftig	
<i>Laccaria laccata</i>	Lakssopp	Spiselig	
<i>Suillus grevillei</i>	Lerkesopp	Spiselig	
<i>Lepista saeva</i>	Lillastilket ridderhatt	Spiselig	
<i>Clavariadelphus ligula</i>	Liten klubbesopp	Spiselig	
<i>Lactarius vellereus</i>	Lodden hvitriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Lodnehatt	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Clitocybe rivulosa</i>	Lumsk traktsopp	Giftig	
<i>Lactarius volemus</i>	Mandelriske	Spiselig	
<i>Coprinus comatus</i>	Matblekksopp	Spiselig	
<i>Clitopilus prunulus</i>	Melsopp	Spiselig	
<i>Russula claroflava</i>	Mild gulkremle	Spiselig	
<i>Helvella lacunosa</i>	Mørk høstmorkel	Spiselig	
<i>Lactarius mammosus</i>	Mørk kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Gyromitra ambigua</i>	Narrelue	Giftig	
<i>Marasmius oreades</i>	Nelliksopp	Spiselig	
<i>Russula vesca</i>	Nøttekremle	Spiselig	
<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Olivenbrun vokssopp	Spiselig	
<i>Aleuria aurantia</i>	Oransjebeger	Spiselig	
<i>Leccinum albostipitatum</i>	Ospeskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Pærerøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Amanita pantherina</i>	Panterfluesopp	Giftig	
<i>Tricholoma filamentosum</i>	Pantermusserong	Giftig	
<i>Chalciporus piperatus</i>	Pepperrørsopp	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Paxillus involutus</i>	Pluggsopp	Giftig	
<i>Scleroderma</i> spp.	Potetrøysopper	Giftig	
<i>Clitocybe nebularis</i>	Puddertraktsopp	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
<i>Chroogomphus rutilus</i>	Rabarbrasopp	Spiselig	
<i>Pholiota squarrosa</i>	Raspskjellsopp	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Reddikmusserong	Giftig	
<i>Tricholoma equestre</i>	Riddermusserong	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
<i>Cortinarius caperatus</i>	Rimsopp	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
<i>Suillus granulatus</i>	Ringløs smørsopp	Spiselig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Rød fluesopp	Giftig	
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Rød stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Cortinarius armillatus</i>	Rødbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Lactarius rufus</i>	Rødbrun pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Boletus pinophilus</i>	Rødbrun steinsopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus erubescens</i>	Rødflekkvokssopp	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Hydnum rufescens</i>	Rødgul piggsopp	Spiselig	
<i>Amanita rubescens</i>	Rødnende fluesopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Rødnende parasollsopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Leccinum versipelle</i>	Rødskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Ramaria botrytis</i>	Rødtuppsopp	Spiselig	
<i>Russula adusta</i>	Røykkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Morchella esculenta</i>	Rundmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Ruterørsopp	Spiselig	
<i>Gyromitra esculenta</i>	Sandmorkel	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Suillus variegatus</i>	Sandsopp	Spiselig	
<i>Tricholoma saponaceum</i>	Såpemusserong	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Suillus bovinus</i>	Seig kusopp	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
<i>Tricholoma columbetta</i>	Silkemusserong	Spiselig	
<i>Hygrocybe punicea</i>	Skarlagenvokssopp	Spiselig	
<i>Russula ochroleuca</i>	Skarp gulkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Lactarius torminosus</i>	Skjegggriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Pluteus cervinus</i>	Skjermsopp	Spiselig	
<i>Gomphidius glutinosus</i>	Sleipsopp	Spiselig	
<i>Suillus luteus</i>	Smørsopp	Spiselig	
<i>Agaricus sylvicola</i>	Snøballsjampinjong	Spiselig	
<i>Melanoleuca strictipes</i>	Sommermunkehatt	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
<i>Infundibulicybe gibba</i>	Sommertraktsopp	Spiselig	
<i>Lactarius lignyotus</i>	Sotriske	Spiselig	
<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Sotvokssopp	Spiselig	
<i>Cortinarius rubellus</i>	Spiss giftslørsopp	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>
<i>Inocybe rimosa</i>	Spiss trevlesopp	Giftig	
<i>Morchella conica</i>	Spissmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Russula foetens</i>	Stankkremle	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
<i>Tricholoma inamoenum</i>	Stankmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Boletus edulis</i>	Steinsopp	Spiselig	Angrep av rørsoppsnylter (<i>Hypomyces chrysospermus</i>) skal skjæres bort.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Stilkrøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Bovista nigrescens</i>	Stor eggrøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Stor klubbesopp	Spiselig	
<i>Stropharia hornemannii</i>	Stor kragesopp	Spiselig	
<i>Macrolepiota procera</i>	Stor parasollsopp	Spiselig	
<i>Hebeloma sinapizans</i>	Stor reddiksopp	Giftig	
<i>Rhodocybe gemina</i>	Stor væpnerhatt	Spiselig	
<i>Russula paludosa</i>	Storkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stubbeskjellsopp	Spiselig	
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Svart trompetsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus badius</i>	Svartbrun rørsopp	Spiselig	
<i>Russula nigricans</i>	Svartkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Amanita porphyria</i>	Svartringfluesopp	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
<i>Lactarius necator</i>	Svartriske	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
<i>Leccinum variicolor</i>	Svartskrubbe	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Svoelkjuke	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt nevrologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
<i>Tricholoma sulphureum</i>	Svoelmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Svoelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Hypholoma capnoides</i>	Svoelsopp	Spiselig	
<i>Clitocybula platyphylla</i>	Tægersopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn <i>Megacollybia platyphylla</i> .
<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Tårerreddiksopp	Giftig	
<i>Craterellus tubaeformis</i>	Traktkantarell	Spiselig	
<i>Russula delica</i>	Traktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula chloroides</i>	Turkistraktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Agrocybe praecox</i>	Våråkersopp	Spiselig	
<i>Calocybe gambosa</i>	Vårfagerhatt	Spiselig	
<i>Inocybe erubescens</i>	Vårtrevlesopp	Giftig	
<i>Agaricus bernardii</i>	Veisjampinjong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Flammulina velutipes</i>	Vintersopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vorterøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Agaricus arvensis</i>	Åkersjampinjong	Spiselig	

<i>Agaricus arvensis</i>	Åkersjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus augustus</i>	Kongesjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus bernardii</i>	Veisjampinjong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Agaricus bisporus</i>	Dyrket sjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus bitorquis</i>	Bysjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus campestris</i>	Beitesjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Blodsjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus sylvicola</i>	Snøballsjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftsjampinjong	Giftig	
<i>Agrocybe praecox</i>	Våråkersopp	Spiselig	
<i>Albatrellus confluens</i>	Franskbrødsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Albatrellus ovinus</i>	Fåresopp	Spiselig	
<i>Aleuria aurantia</i>	Oransjebeger	Spiselig	
<i>Amanita citrina</i>	Gul fluesopp	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
<i>Amanita excelsa</i>	Grå fluesopp	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødne fluesopp.
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Rød fluesopp	Giftig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Brun fluesopp	Giftig	
<i>Amanita pantherina</i>	Panterfluesopp	Giftig	
<i>Amanita phalloides</i>	Grønn fluesopp	Meget giftig	
<i>Amanita porphyria</i>	Svartringfluesopp	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
<i>Amanita rubescens</i>	Rødne fluesopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Kamfluesopper	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Amanita virosa</i>	Hvit fluesopp	Meget giftig	
<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Klubbetraktsopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Armillaria</i> spp.	Honningsopper	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Judasøre	Spiselig	
<i>Boletus calopus</i>	Besk rørsopp	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
<i>Boletus edulis</i>	Steinsopp	Spiselig	Angrep av rørsoppsnylter (<i>Hypomyces chrysospermus</i>) skal skjæres bort.
<i>Boletus luridiformis</i>	Blodrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Boletus luridus</i>	Illdrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.

<i>Boletus pinophilus</i>	Rødbrun steinsopp	Spiselig	
<i>Bovista nigrescens</i>	Stor eggrøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
<i>Calocybe gambosa</i>	Vårfagerhatt	Spiselig	
<i>Cantharellus cibarius</i>	Kantarell	Spiselig	
<i>Chalciporus piperatus</i>	Pepperrørsopp	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Rødnende parasollsopp	Spiselig	
<i>Chroogomphus rutilus</i>	Rabarbrasopp	Spiselig	
<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Gullmosehatt	Spiselig	
<i>Clavariadelphus ligula</i>	Liten klubbesopp	Spiselig	
<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Stor klubbesopp	Spiselig	
<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Granklubbesopp	Spiselig	
<i>Clavulina coralloides</i>	Kamfingersopp	Spiselig	
<i>Clitocybe connata</i>	Hvit knippesopp	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
<i>Clitocybe nebularis</i>	Puddertraktsopp	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
<i>Clitocybe odora</i>	Grønn anistraktsopp	Spiselig	
<i>Clitocybe rivulosa</i>	Lumsk traktsopp	Giftig	
<i>Clitocybula platyphylla</i>	Tægersopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn <i>Megacollybia platyphylla</i> .
<i>Clitopilus prunulus</i>	Melsopp	Spiselig	
<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Grå blekksopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Coprinus comatus</i>	Matblekksopp	Spiselig	
<i>Cortinarius armillatus</i>	Rødbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius camphoratus</i>	Blåkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius caperatus</i>	Rimsopp	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
<i>Cortinarius collinitus</i>	Blåbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius orellanus</i>	Butt giftslørsopp	Meget giftig	
<i>Cortinarius rubellus</i>	Spiss giftslørsopp	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>

<i>Cortinarius traganus</i>	Brunkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius triumphans</i>	Kransslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius varius</i>	Klumpslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Svart trompetsopp	Spiselig	
<i>Craterellus lutescens</i>	Gul trompetsopp	Spiselig	
<i>Craterellus tubaeformis</i>	Traktkantarell	Spiselig	
<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftrødspore	Giftig	
<i>Flammulina velutipes</i>	Vintersopp	Spiselig	
<i>Galerina marginata</i>	Flatklokkehatt	Meget giftig	
<i>Gomphidius glutinosus</i>	Sleipsopp	Spiselig	
<i>Gymnopilus</i> spp.	Bittersopper	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
<i>Gyromitra ambigua</i>	Narrelue	Giftig	
<i>Gyromitra esculenta</i>	Sandmorkel	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Gyromitra gigas</i>	Blek sandmorkel	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Gyromitra infula</i>	Bispielue	Spiselig	Ingen morkler spises rå. Vanskelig å skille fra narrelue <i>Gyromitra ambigua</i> som er giftig.
<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Tårereddiksopp	Giftig	
<i>Hebeloma sinapizans</i>	Stor reddiksopp	Giftig	
<i>Helvella lacunosa</i>	Mørk høstmorkel	Spiselig	
<i>Hydnum repandum</i>	Blek piggsopp	Spiselig	
<i>Hydnum rufescens</i>	Rødgul piggsopp	Spiselig	
<i>Hygrocybe conica</i>	Kjeglevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Hygrocybe pratensis</i>	Engvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrocybe punicea</i>	Skarlagenvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falsk kantarell	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Duftvokssopp	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Sotvokssopp	Spiselig	

<i>Hygrophorus erubescens</i>	Rødflekkvokssopp	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Bjørkevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frostvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus karstenii</i>	Gulskivevokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Olivenbrun vokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus russula</i>	Kremlevokssopp	Spiselig	
<i>Hypholoma capnoides</i>	Svovelsopp	Spiselig	
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Besk svovelsopp	Giftig	
<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Heggetractsopp	Spiselig	
<i>Infundibulicybe gibba</i>	Sommertractsopp	Spiselig	
<i>Inocybe erubescens</i>	Vårtrevlesopp	Giftig	
<i>Inocybe rimosa</i>	Spiss trevlesopp	Giftig	
<i>Inonotus obliquus</i>	Kreftkjuke	Ikke matsopp	Uttrekk/avkok/te er ufarlig.
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stubbeskjellsopp	Spiselig	
<i>Laccaria amethystina</i>	Ametystsopp	Spiselig	
<i>Laccaria laccata</i>	Lakssopp	Spiselig	
<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Lodnehatt	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Lactarius deliciosus</i>	Furumatriske	Spiselig	
<i>Lactarius deterrimus</i>	Granmatriske	Spiselig	
<i>Lactarius glyciosmus</i>	Kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius helvus</i>	Lakrisriske	Giftig	
<i>Lactarius lignyotus</i>	Sotriske	Spiselig	
<i>Lactarius mammosus</i>	Mørk kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius necator</i>	Svartriske	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
<i>Lactarius piperatus</i>	Hvit pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Fiolett svovelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius rufus</i>	Rødbrun pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Svovelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius torminosus</i>	Skjeggriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius trivialis</i>	Hulriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius vellereus</i>	Lodden hvitriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.

<i>Lactarius volemus</i>	Mandelriske	Spiselig	
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Svovelkjuke	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt nevrologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
<i>Langermannia gigantea</i>	Kjemperøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Leccinum albostipitatum</i>	Ospeskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Leccinum scabrum</i>	Brunskrubb	Spiselig	
<i>Leccinum variicolor</i>	Svartskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Leccinum versipelle</i>	Rødskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	Giftparasollsopp	Meget giftig	Ett norsk funn i 2017. Norsk navn er foreløpig
<i>Lepista irina</i>	Irisridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista multiformis</i>	Fjellridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista nuda</i>	Blå ridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista saeva</i>	Lillastilket ridderhatt	Spiselig	
<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Kjempetraktmusserong	Spiselig	
<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Stilkrøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vorterøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Pærerøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lyophyllum decastes</i>	Grå knippesopp	Spiselig	
<i>Lyophyllum shimeji</i>	Furuknippesopp	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
<i>Macrolepiota procera</i>	Stor parasollsopp	Spiselig	
<i>Marasmius oreades</i>	Nelliksopp	Spiselig	
<i>Melanoleuca strictipes</i>	Sommermunkehatt	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
<i>Morchella conica</i>	Spissmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Morchella esculenta</i>	Rundmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Otidea leporina</i>	Hareøre	Spiselig	
<i>Otidea onotica</i>	Eseløre	Spiselig	
<i>Paxillus involutus</i>	Pluggsopp	Giftig	
<i>Peziza badia</i>	Brun begersopp	Spiselig	
<i>Phaeolepiota aurea</i>	Gullskjellsopp	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
<i>Pholiota squarrosa</i>	Raspskjellsopp	Ikke matsopp	Vond smak.

<i>Pleurocybella porrigens</i>	Krittøsterssopp	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Blågrå østerssopp	Spiselig	
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Bjørkeøsterssopp	Spiselig	
<i>Pluteus cervinus</i>	Skjermssopp	Spiselig	
<i>Psathyrella candolleana</i>	Hvit sprøsopp	Spiselig	
<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Kaffebrun traktsopp	Spiselig	
<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Issvullssopp	Spiselig	
<i>Ramaria "flava"</i>	Gule-blekgule korallsopper	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Ramaria botrytis</i>	Rødtuppsopp	Spiselig	
<i>Rhodocybe gemina</i>	Stor væpnerhatt	Spiselig	
<i>Russula adusta</i>	Røykkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula aeruginea</i>	Grønnekremle	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
<i>Russula chloroides</i>	Turkistraktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula claroflava</i>	Mild gulkremle	Spiselig	
<i>Russula decolorans</i>	Gulrød kremle	Spiselig	
<i>Russula delica</i>	Traktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula emetica</i>	Giftkremle	Giftig	
<i>Russula foetens</i>	Stankkremle	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
<i>Russula nigricans</i>	Svartkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula ochroleuca</i>	Skarp gulkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Russula paludosa</i>	Storkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Russula vesca</i>	Nøttekremle	Spiselig	
<i>Sarcodon imbricatus</i>	Granskjellpigg	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Sarcodon squamosus</i>	Furuskjellpigg	Spiselig	
<i>Scleroderma spp.</i>	Potetrøysopper	Giftig	
<i>Sparassis crispa</i>	Blomkålsopp	Spiselig	
<i>Strobilurus esculentus</i>	Grankonglehatt	Spiselig	
<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Furukonglehatt	Spiselig	
<i>Stropharia aeruginosa</i>	Irrgrønn kragesopp	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Stropharia hornemannii</i>	Stor kragesopp	Spiselig	

<i>Suillus bovinus</i>	Seig kusopp	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
<i>Suillus granulatus</i>	Ringløs smørsopp	Spiselig	
<i>Suillus grevillei</i>	Lerkesopp	Spiselig	
<i>Suillus luteus</i>	Smørsopp	Spiselig	
<i>Suillus variegatus</i>	Sandsopp	Spiselig	
<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Fløyelspluggsopp	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
<i>Tricholoma aestuans</i>	Bitter riddermusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tricholoma arvernense</i>	Brungul musserong	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Tricholoma columbetta</i>	Silkemusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma equestre</i>	Riddermusserong	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
<i>Tricholoma filamentosum</i>	Pantermusserong	Giftig	
<i>Tricholoma fulvum</i>	Bjørkemusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma guldeniae</i>	Broket musserong	Spiselig	
<i>Tricholoma inamoenum</i>	Stankmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Tricholoma matsutake</i>	Kransmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma portentosum</i>	Gråmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma saponaceum</i>	Såpemusserong	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Reddikmusserong	Giftig	
<i>Tricholoma sulphureum</i>	Svovelmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Tricholoma terreum</i>	Grå jordmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma virgatum</i>	Gallemusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tricholomopsis decora</i>	Brungul stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Rød stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tylopilus felleus</i>	Gallerørsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Volvariella volvacea</i>	Grå sliresopp	Spiselig	
<i>Xerocomus badius</i>	Svartbrun rørsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Ruterørsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Fløyelsrørsopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Laccaria amethystina</i>	Ametystsopp	Spiselig	
<i>Agaricus campestris</i>	Beitesjampinjong	Spiselig	
<i>Gyromitra infula</i>	Bispielue	Spiselig	Ingen morkler spises rå. Vanskelig å skille fra narrelue <i>Gyromitra ambigua</i> som er giftig.
<i>Tricholoma fulvum</i>	Bjørkemusserong	Spiselig	
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Bjørkeøsterssopp	Spiselig	
<i>Lepista nuda</i>	Blå ridderhatt	Spiselig	
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Blågrå østerssopp	Spiselig	
<i>Hydnum repandum</i>	Blek piggsopp	Spiselig	
<i>Boletus luridiformis</i>	Blodrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Blodsjampinjong	Spiselig	
<i>Sparassis crispa</i>	Blomkålsopp	Spiselig	
<i>Tricholoma guldeniae</i>	Broket musserong	Spiselig	
<i>Peziza badia</i>	Brun begersopp	Spiselig	
<i>Leccinum scabrum</i>	Brunskrubb	Spiselig	
<i>Agaricus bitorquis</i>	Bysjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus bisporus</i>	Dyrket sjampinjong	Spiselig	
<i>Hygrocybe pratensis</i>	Engvokssopp	Spiselig	
<i>Otidea onotica</i>	Eseløre	Spiselig	
<i>Albatrellus ovinus</i>	Fåresopp	Spiselig	
<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Fiolettsvoelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lepista multiformis</i>	Fjellridderhatt	Spiselig	
<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Fløyelsrørsopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frostvokssopp	Spiselig	
<i>Lyophyllum shimeji</i>	Furuknippesopp	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Furukonglehatt	Spiselig	
<i>Lactarius deliciosus</i>	Furumatriske	Spiselig	
<i>Sarcodon squamosus</i>	Furuskjellpigg	Spiselig	
<i>Amanita excelsa</i>	Grå fluesopp	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødne fluesopp.
<i>Tricholoma terreum</i>	Grå jordmusserong	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Lyophyllum decastes</i>	Grå knippesopp	Spiselig	
<i>Volvariella volvacea</i>	Grå sliresopp	Spiselig	
<i>Tricholoma portentosum</i>	Gråmusserong	Spiselig	
<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Granklubbesopp	Spiselig	
<i>Strobilurus esculentus</i>	Grankonglehatt	Spiselig	
<i>Lactarius deterrimus</i>	Granmatriske	Spiselig	
<i>Clitocybe odora</i>	Grønn anistraktsopp	Spiselig	
<i>Russula aeruginea</i>	Grønnekremle	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
<i>Craterellus lutescens</i>	Gul trompetsopp	Spiselig	
<i>Ramaria "flava"</i>	Gule-blekgule korallsopper	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Gullmosehatt	Spiselig	
<i>Phaeolepiota aurea</i>	Gullskjellsopp	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
<i>Russula decolorans</i>	Gulrød kremle	Spiselig	
<i>Hygrophorus karstenii</i>	Gulskivevokssopp	Spiselig	
<i>Otidea leporina</i>	Hareøre	Spiselig	
<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Heggetraktsopp	Spiselig	
<i>Lactarius trivialis</i>	Hulriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius piperatus</i>	Hvit pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Psathyrella candolleana</i>	Hvit sprøsopp	Spiselig	
<i>Boletus luridus</i>	Ildrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Lepista irina</i>	Irisridderhatt	Spiselig	
<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Issvullisopp	Spiselig	
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Judasøre	Spiselig	
<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Kaffebrun traktsopp	Spiselig	
<i>Clavulina coralloides</i>	Kamfingersopp	Spiselig	
<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Kamfluesopper	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Cantharellus cibarius</i>	Kantarell	Spiselig	
<i>Langermannia gigantea</i>	Kjemperøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Kjempetraktmusserong	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Lactarius glyciosmus</i>	Kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Agaricus augustus</i>	Kongesjampinjong	Spiselig	
<i>Tricholoma matsutake</i>	Kransmusserong	Spiselig	
<i>Hygrophorus russula</i>	Kremlevokssopp	Spiselig	
<i>Pleurocybella porrigens</i>	Krittøsterssopp	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
<i>Laccaria laccata</i>	Lakssopp	Spiselig	
<i>Suillus grevillei</i>	Lerkesopp	Spiselig	
<i>Lepista saeva</i>	Lillastilket ridderhatt	Spiselig	
<i>Clavariadelphus ligula</i>	Liten klubbesopp	Spiselig	
<i>Lactarius vellereus</i>	Lodden hvitriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius volemus</i>	Mandelriske	Spiselig	
<i>Coprinus comatus</i>	Matblekksopp	Spiselig	
<i>Clitopilus prunulus</i>	Melsopp	Spiselig	
<i>Russula claroflava</i>	Mild gulkremle	Spiselig	
<i>Helvella lacunosa</i>	Mørk høstmorkel	Spiselig	
<i>Lactarius mammosus</i>	Mørk kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Marasmius oreades</i>	Nelliksopp	Spiselig	
<i>Russula vesca</i>	Nøttekremle	Spiselig	
<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Olivenbrun vokssopp	Spiselig	
<i>Aleuria aurantia</i>	Oransjebeger	Spiselig	
<i>Leccinum albostipitatum</i>	Ospeskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Pærerøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Clitocybe nebularis</i>	Puddertraktsopp	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
<i>Chroogomphus rutilus</i>	Rabarbrasopp	Spiselig	
<i>Cortinarius caperatus</i>	Rimsopp	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
<i>Suillus granulatus</i>	Ringløs smørsopp	Spiselig	
<i>Lactarius rufus</i>	Rødbrun pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Boletus pinophilus</i>	Rødbrun steinsopp	Spiselig	
<i>Hydnum rufescens</i>	Rødgul piggsopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Amanita rubescens</i>	Rødnende fluesopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Rødnende parasollsopp	Spiselig	
<i>Leccinum versipelle</i>	Rødskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Ramaria botrytis</i>	Rødtuppsopp	Spiselig	
<i>Morchella esculenta</i>	Rundmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Ruterørsopp	Spiselig	
<i>Suillus variegatus</i>	Sandsopp	Spiselig	
<i>Suillus bovinus</i>	Seig kusopp	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
<i>Tricholoma columbetta</i>	Silkemusserong	Spiselig	
<i>Hygrocybe punicea</i>	Skarlagenvokssopp	Spiselig	
<i>Russula ochroleuca</i>	Skarp gulkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Lactarius torminosus</i>	Skjegggriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Pluteus cervinus</i>	Skjermisopp	Spiselig	
<i>Gomphidius glutinosus</i>	Sleipsopp	Spiselig	
<i>Suillus luteus</i>	Smørsopp	Spiselig	
<i>Agaricus sylvicola</i>	Snøballsjampinjong	Spiselig	
<i>Infundibulicybe gibba</i>	Sommertraktsopp	Spiselig	
<i>Lactarius lignyotus</i>	Sotriske	Spiselig	
<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Sotvokssopp	Spiselig	
<i>Morchella conica</i>	Spissmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Boletus edulis</i>	Steinsopp	Spiselig	Angrep av rørsoppnylter (<i>Hypomyces chrysospermus</i>) skal skjæres bort.
<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Stilkrøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Bovista nigrescens</i>	Stor eggrøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Stor klubbesopp	Spiselig	
<i>Stropharia hornemannii</i>	Stor kragesopp	Spiselig	
<i>Macrolepiota procera</i>	Stor parasollsopp	Spiselig	
<i>Rhodocybe gemina</i>	Stor væpnerhatt	Spiselig	
<i>Russula paludosa</i>	Storkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stubbeskjellsopp	Spiselig	
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Svart trompetsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus badius</i>	Svartbrun rørsopp	Spiselig	
<i>Leccinum variicolor</i>	Svartskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Svovelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Hypholoma capnoides</i>	Svovelsopp	Spiselig	
<i>Craterellus tubaeformis</i>	Traktkantarell	Spiselig	
<i>Agrocybe praecox</i>	Våråkersopp	Spiselig	
<i>Calocybe gambosa</i>	Vårfagerhatt	Spiselig	
<i>Flammulina velutipes</i>	Vintersopp	Spiselig	
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vorterøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Agaricus arvensis</i>	Åkersjampinjong	Spiselig	
<i>Boletus calopus</i>	Besk rørsopp	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
<i>Tricholoma aestuans</i>	Bitter riddermusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Gymnopilus</i> spp.	Bittersopper	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Bjørkevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Cortinarius collinitus</i>	Blåbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius camphoratus</i>	Blåkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Tricholoma arvernense</i>	Brungul musserong	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Tricholomopsis decora</i>	Brungul stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Cortinarius traganus</i>	Brunkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Duftvokssopp	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falsk kantarell	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Fløyelspluggsopp	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
<i>Albatrellus confluens</i>	Franskbrødsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Tricholoma virgatum</i>	Galle-musserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tylopilus felleus</i>	Gallerørsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Grå blekksopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Sarcodon imbricatus</i>	Granskjellpigg	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Amanita citrina</i>	Gul fluesopp	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
<i>Armillaria</i> spp.	Honningsopper	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
<i>Clitocybe connata</i>	Hvit knippesopp	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
<i>Stropharia aeruginosa</i>	Irrgrønn kragesopp	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Hygrocybe conica</i>	Kjeglevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Klubbetraktsopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Cortinarius varius</i>	Klumpslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius triumphans</i>	Kransslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Inonotus obliquus</i>	Kreftkjuke	Ikke matsopp	Uttrekk/avkok/te er ufarlig.
<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Lodnehatt	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Chalciporus piperatus</i>	Pepperrørsopp	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Pholiota squarrosa</i>	Raspskjellsopp	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Rød stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Cortinarius armillatus</i>	Rødbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Hygrophorus erubescens</i>	Rødflekkvokssopp	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Russula adusta</i>	Røykkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tricholoma saponaceum</i>	Såpemusserong	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Melanoleuca strictipes</i>	Sommermunkehatt	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
<i>Russula foetens</i>	Stankkremle	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
<i>Tricholoma inamoenum</i>	Stankmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Russula nigricans</i>	Svartkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Amanita porphyria</i>	Svartringfluesopp	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
<i>Lactarius necator</i>	Svartriske	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Svoelkjuke	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt nevrologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
<i>Tricholoma sulphureum</i>	Svoelmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Clitocybula platyphylla</i>	Tæggersopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn Megacollybia platyphylla.
<i>Russula delica</i>	Traktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula chloroides</i>	Turkistraktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Agaricus bernardii</i>	Veisjampinjong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Besk svovelsopp	Giftig	
<i>Gyromitra gigas</i>	Blek sandmorkel	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Brun fluesopp	Giftig	
<i>Russula emetica</i>	Giftkremle	Giftig	
<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftrødspore	Giftig	
<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftsjampinjong	Giftig	
<i>Lactarius helvus</i>	Lakrisriske	Giftig	
<i>Clitocybe rivulosa</i>	Lumsk traktsopp	Giftig	
<i>Gyromitra ambigua</i>	Narrelue	Giftig	
<i>Amanita pantherina</i>	Panterfluesopp	Giftig	
<i>Tricholoma filamentosum</i>	Pantermusserong	Giftig	
<i>Paxillus involutus</i>	Pluggsopp	Giftig	
<i>Scleroderma</i> spp.	Potetrøysopper	Giftig	
<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Reddikmusserong	Giftig	
<i>Tricholoma equestre</i>	Riddermusserong	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Rød fluesopp	Giftig	
<i>Inocybe rimosa</i>	Spiss trevlesopp	Giftig	
<i>Hebeloma sinapizans</i>	Stor reddiksopp	Giftig	
<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Tårerreddiksopp	Giftig	
<i>Inocybe erubescens</i>	Vårtrevlesopp	Giftig	
<i>Cortinarius orellanus</i>	Butt giftslørsopp	Meget giftig	
<i>Galerina marginata</i>	Flatklokkehatt	Meget giftig	
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	Giftparasollsopp	Meget giftig	Ett norsk funn i 2017. Norsk navn er foreløpig
<i>Amanita phalloides</i>	Grønn fluesopp	Meget giftig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Amanita virosa</i>	Hvit fluesopp	Meget giftig	
<i>Gyromitra esculenta</i>	Sandmorkel	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Cortinarius rubellus</i>	Spiss giftslørsopp	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>